



ナタデココとの出会い

1990年代一世を風靡した、ナタデココを神戸の会社と協力して、現地での原料入手の容易さ（ココナッツ）並びに発酵に適した温度であるマレーシアに工場を作り、日本市場向けに毎月数コンテナ輸入し、大きなビジネスに関与した。ただ原料が天然でもあり、温度条件も一定でないなど、色々な要因でナタデココの特に固さが一定しないという品質面の問題が発生した。私自身、発酵の知識が乏しい中、安定した品質のナタデココ生産を目的とした研究施設をシンガポールにシンガポール開発庁（EDB）の援助も得て、1999年にシンガポール現地法人として設立。微生物に長けた、研究者からアドバイスをもらいながら、日本円1000万円を投資し、純培養や原料の検索と研究、実際のパイロット生産を行ない、1年後、選別されたナタデココ菌（酢酸菌）を純培養し、原料中のタンパク量を一定することにより、おおよその温度管理において安定した固さのナタデココを生産することに成功。残念ながら、その頃にはナタデココブームが終わり、この製法におけるナタデココが市場に紹介することはなかったが、この技術が、いつか日の目を見ることがあるよう期待します。

